BOLO DE SORVETE DE OREO

INGREDIENTES

1 pacote de Oreo

1/2 xícara de manteiga derretida

1,8 litros de sorvete de baunilha

1,8 litros de sorvete de flocos

340g de cobertura quente

340g de cobertura de caramelo

340g de Chantilly

Forma para bolo

1 tigela para misturar

MODO DE PREPARO

Coloque os Oreos em um saco plástico e amasse-os até que fiquem em pedaços bem pequenos.

Espalhe uma camada fina de manteiga na base da forma.

Misture a manteiga derretida e os Oreos em uma tigela, espalhe metade dessa mistura de biscoitos na base da forma e pressione com a parte de trás de uma colher para formar a base, adicione uma camada de sorvete e reserve.

Aqueça a cobertura quente e o caramelo em panelas separadas e adicione uma camada fina de cobertura quente e de caramelo sobre o sorvete.

Leve ao congelador por no mínimo 1 hora.

Adicione uma segunda camada de Oreos ao topo da mistura na forma, colocando em seguida uma camada de sorvete e cobertura.

Congele o bolo por mais 1 hora.

Assim que estiver firme, cubra tudo com sorvete de flocos e enfeite com cauda e Oreos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32839-bolo-de-sorvete-de-oreo.html